

MMM MELK... 2 CREAMY IJSKOFFIES OM BIJ WEG TE SMELTEN

Zon, zee *iced coffee! De zomer is nu eenmaal niet compleet zonder een dagelijkse dosis ijskoffie en bij zo'n heerlijke koude koffie geldt de gouden regel: hoe creamier, hoe beter!



ICE LEGGERO LATTE SINAAS EN SAFFRAAN

1001 nachten in je mok

Met deze zoete en kruidige koffie melange waan je in een mum van tijd op een tropische bestemming!

Materiaal & ingrediënten:

- Een Vertuo Barista Creations Ice Leggero capsule
- Een Mug uit de Vertuo collectie
- 10 ml saffraansiroop
- 120 gr ijsblokjes
- Twee verse biologische sinaasappelschillen
- 120 ml melk

Aan de slag!

1. Vul de Mug met ijsblokjes
2. Voeg de saffraansiroop, een limoenschil en de melk toe
3. Bereid een Barista Creations Ice Leggero capsule (80 ml) erbovenop
4. Werk af met een sinaasappelschil

Enjoy!

ICED ROSEMARY LATTE met Barista Creations Freddo Intenso

Zin in een verfrissende smaakbom?

Geef je gebruikelijke ijskoffie een beetje meer spice met frisse rozemarijn en een vleugje salted caramel! Voor zij die in een avontuurlijke bui zijn...

Materiaal & ingrediënten:

- Een Original Barista Creations Freddo Intenso capsule
- Een Nespresso melkopschuimer
- Een receptglas
- 120 gr ijsblokjes
- Een takje rozemarijn
- 10 ml Monin Gezouten Karamel - siroop (optioneel)
- 60 ml melk

Aan de slag!

1. Bereid koud melkschuim met uw Nespresso melkopschuimer
2. Bereid een Barista Creations Freddo Intenso capsule (40 ml) over het takje rozemarijn, verwijder vervolgens de rozemarijn
3. Vul het glas met ijsblokjes
4. Giet de siroop in het glas (optioneel)
5. Voeg het koude melkschuim (90 ml) toe aan het glas
6. Voeg de koffie toe

Enjoy!

